








**MANNOPROTEINE E POLISACCARIDI**

**SURLÌ ELEVAGE**

Coadiuvante per l'affinamento dei vini

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Lievito inattivo.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Surlì Elevage è un prodotto a base di lievito inattivo a elevato contenuto in mannoproteine libere. L'impiego di Surlì Elevage nella fase di affinamento del vino ha effetti positivi sia in termini qualitativi che tecnici.</p> <p>Effetti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ incremento di complessità e persistenza aromatica</li> <li>▪ miglioramento di struttura, volume ed equilibrio gustativo</li> <li>▪ attenuazione della naturale astringenza di vini rossi e bianchi affinati in legno</li> <li>▪ prevenzione ed attenuazione degli odori di ridotto</li> <li>▪ produzione di vini più fruttati e morbidi, più graditi al consumatore.</li> </ul> <p>Effetti tecnologici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ miglioramento della stabilità proteica e tartarica</li> <li>▪ miglioramento della stabilità del colore nei vini rossi e rosati</li> <li>▪ incremento della longevità del vino grazie ad una accresciuta freschezza aromatica e gustativa e ad una minore tendenza all'ossidazione.</li> </ul> <p>In conseguenza dell'elevato contenuto in mannoproteine libere, Surlì Elevage ha un effetto immediato e può essere impiegato con successo con pochi giorni di trattamento, per incrementare o perfezionare l'effetto dell'affinamento naturale attraverso interventi mirati in vasca.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b> Durante l'affinamento di vini bianchi, rossi e rosati per</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Migliorare rapidamente la qualità sensoriale come in seguito ad affinamento su fecce fini</li> <li>▪ Migliorare la stabilità chimico-fisica</li> <li>▪ Aumentare la longevità del vino</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b> Vini bianchi e rosati: 5-20 g/hL Vini rossi: 10-30 g/hL</p> <p>Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell'annata, dell'effetto desiderato. Prove preliminari di laboratorio aiutano a individuare il giusto dosaggio dell'aggiunta.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Reidratare in acqua o vino in rapporto 1:10 e aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Durante il trattamento (minimo 24 – 48 ore) effettuare un rimontaggio giornaliero per favorire il rilascio di mannoproteine. Al termine del trattamento, sospendere i rimontaggi per 24-48 in modo da favorire la sedimentazione delle scorze quindi travasare.</p>

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*

	<p>Se il vino deve essere preparato per l'imbottigliamento lasciare sedimentare Surlì Elevage per 48 ore e filtrare. Se il vino è sufficientemente limpido, può essere filtrato direttamente su prefiltri a membrana da 1-3 micron di porosità, avendo cura di prelevare il vino dalla valvola a media altezza della vasca di stoccaggio.</p> <p>Attenzione: in seguito all'aggiunta di Surlì Elevage, il tenore in anidride solforosa libera del vino potrebbe diminuire. Analisi prima e dopo il trattamento sono consigliate.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.          Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra; consumare rapidamente.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b></p> <p>Prodotto conforme a:          Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:          Reg. (EU) 2019/934</p>

*Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.*